

「水」と「油」のフライヤー





「水」と「油」のコラボレーション。



水と油の融合 _____。

通常混ざりあう事のない二つの物質が互いの持つ個性を掛け合わせた時、そこに新たな「揚げ」調理が誕生しました。近年、世界中で様々な揚げ物が存在します。フィッシュアンドチップス、フライドポテト、フライドチキンなど、どれも魅力的なメニューばかり。日本でもとんかつ、唐揚げ、各種フライなどが、私たちの食卓を豊かに彩っています。そんな揚げ物を調理する時、多くのプロの現場では「北沢産業のフライヤー」が使用されています。日本の業務用厨房を長きにわたり支え続け、プロフェッショナルの要望に応えてきた「北沢産業のフライヤー」は、油と相対的なものと言える水の力をかりて、今回、新しいコンセプトと機能をもって誕生しました。その名はWAO(ワオ)。水と油のコラボレーションを実現させたこのフライヤーは、従来の揚げ調理のイメージを一変させる、魅力的で高性能なフライヤーです。

水と油がコラボレートする事によるメリットは多くあります。まず水の噴流によるろ過で、揚げ油がきれいな状態で長持ちする油の長寿命化。そして調理具材などに含まれる余分な水分は、高温の油で蒸発する前に下層の水にひかれるため、揚げ物の表面はカラッとサククリ、中はジューシーな揚げあがりを実現します。油のいやなにおいや油煙の元となる細かな揚げカスや酸化物も余分な水分同様下層の水に吸収される為、従来のフライヤーに比べ作業環境が格段に改善され、クリーンでエコな環境で揚げ調理が可能です。濾過機が不要になるなど、省力化にも貢献します。水と油のコラボレーションで生まれる可能性は、フライヤーに新たな力を与え、プロフェッショナルの様々な要望に応えます。

特徴・メリット

「WAO」のもつ大きな特徴を3つ紹介します。



カラッと美味しく！

水分や酸化物は常に下部の水域に落ちていく特性から、常にきれいな状態の油でカラッと美味しい揚げあがりが見えます。冷めてもサクッとした食感が長く持続します。



作業環境の改善！

調理環境を悪くする主な原因のひとつである、油煙の原因である酸化物なども、槽内下部の水域（※下記メカニズム参照）に落ちていくため、作業環境の改善に寄与します。



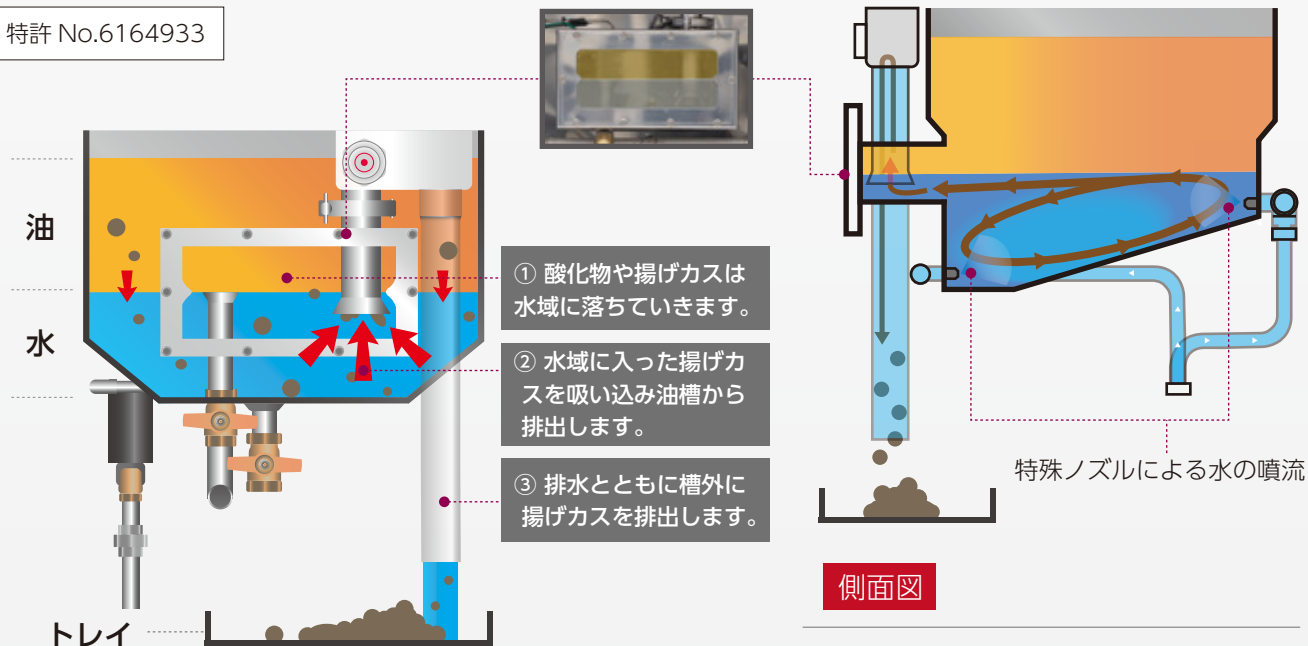
毎日のお手入れが簡単！

特殊水流ろ過システムにより、油の酸価値が低く保たれて、油の状態が常に良い状態で調理が可能ですので、清掃やメンテナンスにかかる時間が大幅に改善されます。

メカニズム

「WAO」特殊水流ろ過システムの説明

特許 No.6164933



正面図

揚げ調理の際に生まれる酸化物や揚げカスは、水域に落ちていきます（①）。水域に入った酸化物や揚げカスは、自動で槽外へ排出されます（②）。吸い込まれた揚げカスはトレイに溜まり、吸い込んだ水は排水され（③）自動または手動により給水されます。以上の特殊水流ろ過により新鮮な油を維持することができます。

詳しくは
動画をチェック！



ランニングコスト比較

弊社の電気フライヤーと比較し、様々な使用環境でランニングコストを算出しました。

CASE ① 一般飲食店

フライヤーを1台使用していたとして

WAO

間口 450 mm 使用油量 23 L

23Lを6日に1回廃棄する。

弊社従来型
フライヤー

間口 450 mm 使用油量 18 L

18Lを3日に1回廃棄する。

年間コスト

約 211,000 円

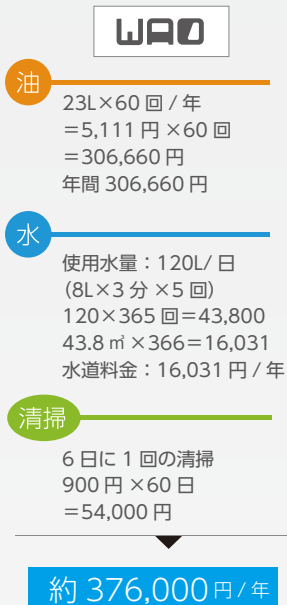
約 376,000 円

WAO

弊社従来型
フライヤー

約 588,000 円

※ 油料金 4,000 円 / 缶 (白絞油使用)、水道料金 366 円 / m³ で算出しました。
※ ランニングコストはフライヤーの使用環境で異なります。



CASE ② 食品スーパー

フライヤーを3台使用していたとして

WAO

間口 650 mm 使用油量 36 L

2回ずつ3台のフライヤーを
使い回し2日に一回3台目の
油を廃棄する。

弊社従来型
フライヤー

間口 650 mm 使用油量 27 L

新油から順に3台のフラ
イヤーを使い回し最後に
3台目の油を毎日廃棄する。

年間コスト

約 1,007,000 円

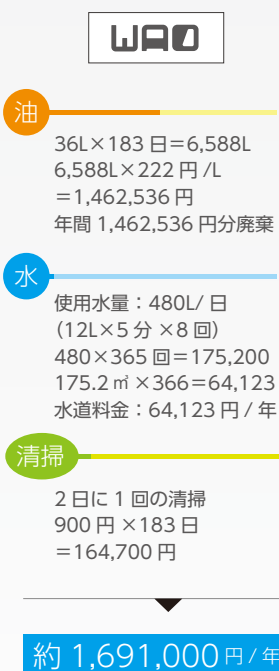
約 1,691,000 円

WAO

弊社従来型
フライヤー

約 2,698,000 円

※ 油料金 4,000 円 / 缶 (白絞油使用)、水道料金 366 円 / m³、清掃員費用 900 円 / 回
で算出しました。
※ ランニングコストはフライヤーの使用環境で異なります。



インタビュー

服部栄養専門学校

理事長・校長 服部 幸應 様

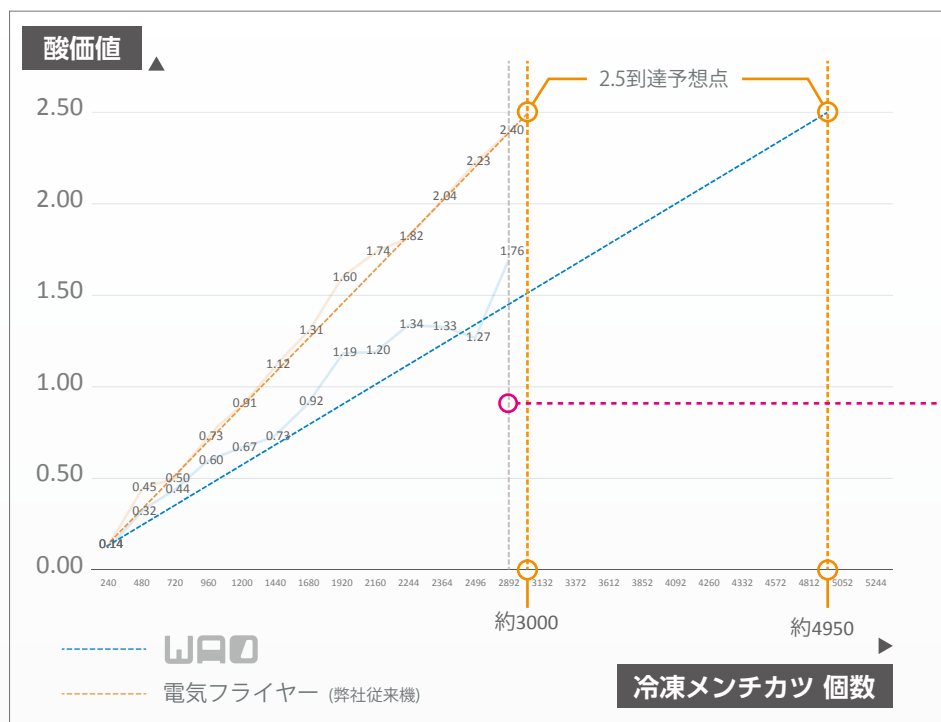
「WAO」は、水を使用した独自の油濾過システムにより、美味しさを追求するプロフェッショナルの皆様方にお勧めする高性能フライヤーです。油の酸価値を低く保つことができるこちらのフライヤーは、冷めても美味しい高品質なフライが可能です。私も自信をもってお勧めします。



既存の食材、食品、飲料や飲食メニュー
に対して服部学園が審査し、食生活向上
が認められるものに付けられます

酸価値比較 ※1

弊社従来の電気フライヤーと WAO の酸価値比較表です。
分析値は、一般財団法人 日本食品分析センターによる酸価値の分析結果です。



※1 酸価値 … 油脂 1 グラム中に存在する遊離脂肪酸を中和するのに必要な水酸化カリウムのミリグラム数

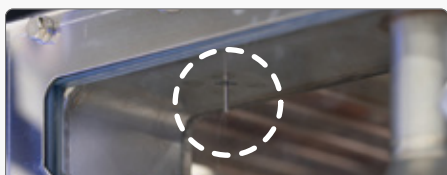


冷凍メンチカツを揚げる

揚げ始めて約 2,892 個時点の油サンプルをピックアップしたところ、酸価値は WAO...1.76、電気フライヤー ...2.4 となり、約 31.6% もの酸価値ダウン となりました。さらに 2.5 到着予想点で見ると、揚げ量は 65%以上も伸びるという結果になりました。

安全装置

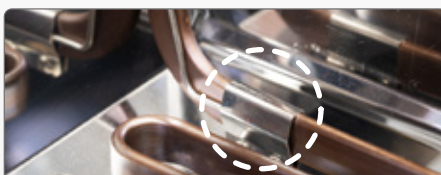
WAO を安全にご利用いただくために、安全装置を要所に配置しました。



水センサー

安全 異常

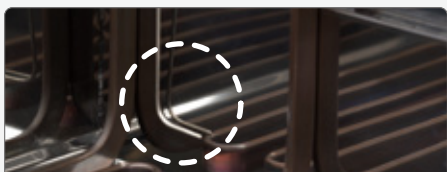
槽内の水位を検知するセンサーです。



空焚き防止センサー

安全 異常

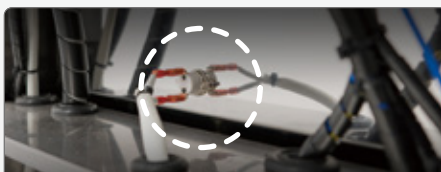
空焚きを検知するセンサーです。



サーモスタット

安全 異常

油温を検知するセンサーです。



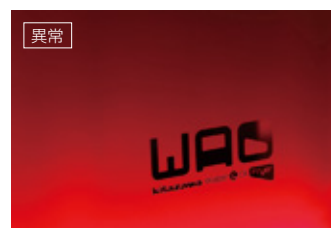
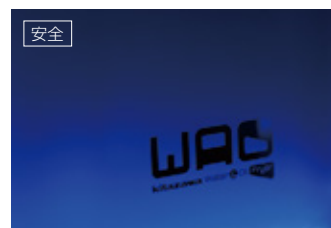
過昇防止センサー ※

安全 異常

油温が異常に上昇した時に電源を遮断するセンサーです。

前面パネル

油槽内の状態が危険と感知すると前面パネルが青から赤へ変化します。



※ 過昇防止センサー起動時のみ、電源を遮断するため前面パネルは赤くなりません。(照明が消えます。)

仕様表



標準付属品

油缶



専用フタ



底網



型 式

WAO-450

WAO-550

WAO-650

WAO-450-AL

WAO-550-AL

WAO-650-AL

外形寸法

間 口 (mm)

450

550

650

450

550

650

奥 行 (mm)

700

700

700

700

700

700

高 さ (mm)

1550

1550

1550

1550

1550

1550

油槽面積

間 口 (mm)

390

490

590

390

490

590

奥 行 (mm)

400

400

400

400

400

400

使用油量 (L)

23

28

36

23

28

36

使用水量 (L/min) ※1

8.0

8.0

12.0

8.0

8.0

12.0

給 水 (A)

15

15

15

15

15

15

排 水 (A)

40

40

40

40

40

40

電 源

3φ200V

3φ200V

3φ200V

3φ200V

3φ200V

3φ200V

消費電力 (kW)

6.0

7.5

9.0

6.1

7.6

9.1

本体価格 (円)

980,000

1,107,000

1,247,000

1,265,000

1,518,000

1,645,000

※ 1 使用水量は調理ボリュームによって変動します。
※ AL はオートリフト付きです。

オプション



●バスケット (小)
定価 8,700 円



●バスケット (中)
定価 18,300 円



●バスケット (大)
450 用 定価 24,000 円
550 用 定価 26,000 円
650 用 定価 30,000 円



●すべり板 (天ぷら)
450 用 定価 8,700 円
550 用 定価 10,500 円
650 用 定価 11,500 円



●すべり板 (標準)
450 用 定価 8,000 円
550 用 定価 9,000 円
650 用 定価 10,000 円



●油投入用シート
定価 9,000 円



●すくい網 (角)
定価 1,800 円



●カス取り網 (丸)
定価 1,200 円



●油きり (サイド)
定価 18,800 円



●バスケットホルダー
450 用 定価 30,000 円
550 用 定価 32,000 円
650 用 定価 34,000 円



●油きり (フロント)
450 用 定価 36,000 円
550 用 定価 39,000 円
650 用 定価 42,000 円



●バスケットフック
定価 20,000 円



●専用フタ 収納ラック
定価 17,000 円



●耐震金具
定価 250 円 / 個



●洗剤 ダイナマックス
定価 12,500 円



●清掃用ブラシ
定価 2,500 円



新しいキッチン環境を創造する。
kitazawa

北沢産業株式会社 〒150-0011 東京都渋谷区東二丁目 23-10
TEL 03-5485-5111(代) FAX 03-5485-5145 <http://www.kitazawasangyo.co.jp>

支 店	札幌 仙台 宇都宮 水戸 大宮 東京 立川 千葉 横浜 名古屋 松本 大阪 広島 松山 福岡
営業所	旭川 函館 帯広 青森 弘前 八戸 盛岡 水沢 秋田 山形 郡山 いわき 新潟 前橋 甲府 柏 三島 浜松 富山 金沢 福井 京都 岡山 山口 高松 高知 北九州 熊本 鹿児島 沖縄
出張所	釧路 三重 長野 神戸 和歌山 松江 徳島 大分

※ 価格はすべて税別価格です。別途消費税が必要となります。
※ 予告なく仕様の一部・価格を変更する場合がありますので、ご了承ください。

北沢産業ホームページ ▶



北沢産業は、女性の自立支援事業（一社）若草プロジェクトならびに
障がい福祉事業に協賛しております。

Ki-342.2020.06 (ES) 5,000